

| | Seite |
|---|-------|
| 8. Wie werden die verschiedenen Gemüse auf der Geisenheimer Herddörre getrocknet? | |
| Vorbereitung der Gemüse | 37 |
| Bohnen | 37 |
| Erbsen | 38 |
| Weißkraut, Rotkraut und Wirsing | 39 |
| Blumenkohl | 39 |
| Kohlrabi über der Erde | 40 |
| Karotten und Möhren | 40 |
| Knollensellerie | 41 |
| Zwiebeln | 41 |
| Küchenkräuter | 41 |
| Suppengemüse (Julienne) | 41 |
| 9. Wie werden die getrockneten Früchte und Gemüse gut aufbewahrt? | 42 |
| Ein Wort zum Schluß über die Verwendung der Dörre- gemüse in der Küche | 43 |

